

國立嘉義大學「食農產業管理學程」修習要點

107年1月4日106學年度第1次院課程委員會修定

107年5月1日106學年度第2學期教務會議通過

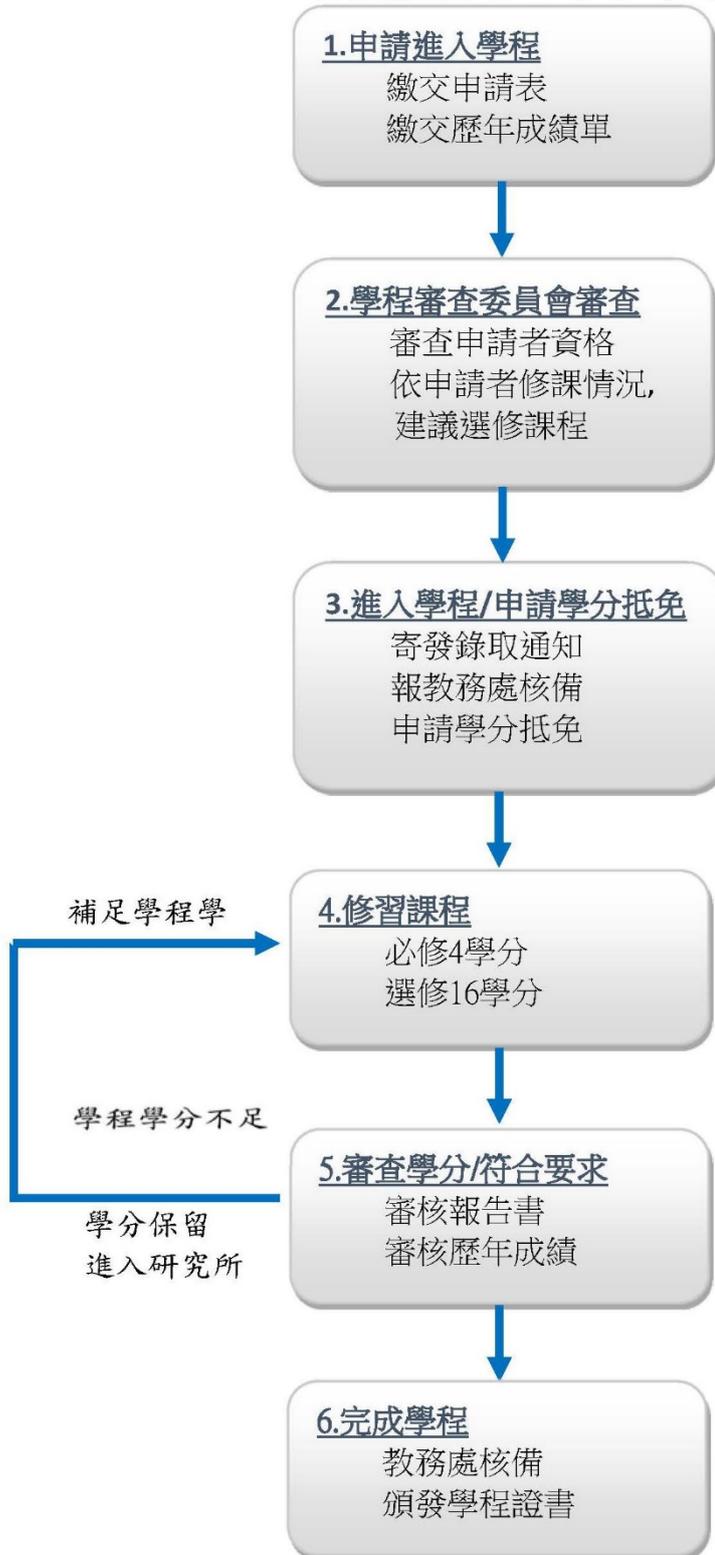
108年5月23日107學年度第1次食農產業管理學程委員會修正通過

108年6月18日107學年度第2次院課程委員會通過

108年11月5日108學年度第1學期教務會議通過

- 一、國立嘉義大學(以下簡稱本校)為強化安全食農專業人才之培育能力所需，提供學生多元的發展及選擇，規劃安全食農專業人才之培育課程與學程構想，特別設置食農產業管理學程(以下簡稱本學程)。依據本校跨領域學分學程設置辦法，由本校管理學院成立食農產業管理學程委員會(以下簡稱本學程委員會)負責規劃及執行相關事宜。本學程委員會設置委員五~七人，遴聘參與本學程核心課程教學之專任教師組成之，任期一學年，由管理學院院長擔任召集人，並指定其中委員一人承辦相關業務。
- 二、申請修習本學程之學生，應通過本學程委員會之甄選，每年名額至多 30 名，未通過甄選學生亦可修習本學程課程，惟各課程之修習以具有學程資格之學生為優先。各課程其它修習條件，依據授課教師要求訂定之。
- 三、本學程應修習至少 20 學分，包括「必修核心課程」4 學分：食農產業管理實務、食農產業管理專題研究；「專業選修課程」16 學分，「專業選修課程」為「食農產業管理」學程要求表(附件一)中所規範之課程，且其中至少有九學分，不屬於學生主修、雙主修、輔系之必修科目。」
- 四、學生修習本學程之科目及學分數是否計入主修系所畢業應修學分數內，由其主修系所認定之。
- 五、學生修習本學程各科課程之成績，計入當學期學業平均成績，本學程各科成績及格分數，依本校學則規定辦理。
- 六、學生每學期修習本學程科目學分，併同主修系所科目學分計入學期修習科目學分總數，其學分總數應依本校學則辦理。
- 七、修滿本學程規定學分數且成績及格之學生，經本學程委員會認定後，得向教務處申請核發本學程修習證明書。
- 八、本學程學生通過甄選後，所修畢之預修學分得辦理抵免。
- 九、曾修習校內外開設安全食農相關具學分證明之科目，但非本學程課程之學生，得申請學分抵免，並由本學程委員會審查認定。
- 十、學生進入本學程後，所修非本學程開設科目，不得再申請抵免。
- 十一、學生因修習本學程得依學校相關規定申請延長修業年限。已具本學程修習資格，於本校升學者，得繼續修習本學程，其已修習之學分數得合併計算。
- 十二、本要點未盡事宜依相關法令規定辦理。
- 十三、本要點須經院課程委員會議、教務會議通過後施行。
- 十四、「食農產業管理」學程修習申請流程：

食農產業管理學程申請流程



國立嘉義大學「食農產業管理學程」規劃書

107年1月4日106學年度第1次院課程委員會修定

107年5月1日106學年度第2學期教務會議通過

108年5月23日107學年度第1次食農產業管理學程委員會修正通過

108年6月18日107學年度第2次院課程委員會通過

108年11月5日108學年度第1學期教務會議通過

一、學程名稱：國立嘉義大學食農產業管理學程

二、設立宗旨：國立嘉義大學為強化安全食農專業人才之培育能力所需，提供學生多元的發展及選擇，規劃安全食農專業人才之培育課程與學程構想，特別設置食農產業管理學程。

三、教育目標：本學程呼應本校發展願景，並據以制定跨領域管理人才培育之教育目標，研訂出有效實踐教育理想的目標規劃，並據以發展出課程規劃策略與實施原則：

(一)培育具基本管理學、財務管理、商用套裝軟體應用知能之人才。

(二)培養具基本安全食農產業與管理學知識整合之專才。

(三)培育具跨領域視野之人才。

(四)培育關心安全食農議題之人才。

四、預期成效：

預期透過本學程的修習，可讓學生建立安全食農概念及安全食農產業管理能力，亦可透過農企業個案的專題研究，強化學生實務能力與知識和就業競爭力。

五、核心能力：

(一)基本的食農產業管理專業知能。

(二)解決問題的思考能力與執行力。

(三)跨領域思維的溝通協調力。

(四)培養具備安全食農概念的食農產業管理能力。

六、課程地圖：

| 學程科目類型 | 科目名稱 | 備註 |
|--------|--|----------|
| 學程必修科目 | 食農產業管理實務 | 採計 3 學分 |
| | 食農產業管理專題研究 | 採計 1 學分 |
| 學程選修科目 | 食用油脂、食品香味化學、食品添加物、農產品物理性質、高級作物品質學、食品安全、食品毒物學、土壤與肥料、作物營養診斷、飼料製造學、植物生理學(動物生理學)、經濟昆蟲學(I)(含實驗)、植物病原學(含實驗)、植物病理學(含實驗)、植物病毒學(含實驗)、植物病蟲害診斷學(含實驗)、植物病原學實驗、植物細菌學、植物病害管理、植物蟲害管理、植物醫學實務與管理、園藝作物病害、園藝作物害蟲、農業藥劑學、生物防治、企業概論、管理學、會計學、財務管理、商業套裝軟體、辦公室自動化、行銷管理、消費者行為、電子商務、有 | 採計 16 學分 |

| 學程科目類型 | 科目名稱 | 備註 |
|--|--------|----|
| | 機認證與稽核 | |
| 備註：本學程應修習至少20學分，包括「必修核心課程」4學分：食農產業管理實務、食農產業管理專題研究；「專業選修課程」16學分，「專業選修課程」為「食農產業管理」學程要求表(附件一)中所規範之課程。 | | |

七、產業連結說明：完整修習本學程者，日後將以「食農」為本，以「管理」為輔，除了可從事原本與農企業相關的工作之外，亦可嘗試挑戰農產品的行銷推廣或管理職務。

八、課程結構說明：

(一)本學程應修習至少 20 學分，包括「必修核心課程」4 學分：食農產業管理實務、食農產業管理專題研究；「專業選修課程」16 學分，「專業選修課程」為「食農產業管理」學程要求表(附件一)中所規範之課程。

(二)本學程必修及選修課程名稱、學分數，得由相關系所就其專業課程提報本學程委員會審核認定相抵之。

九、非正式課程規劃：輔以農事體驗實作、食農場域導覽解說、農企業/食農場域參訪、農企業專題講座等方式。

十、師資規劃：參與本學程的授課教師，除了來自農學院、生命科學院、管理學院之專任教師之外，亦擬邀請農企業的實務工作者以業師身分應聘共同參與授課。

十一、多元教學法設計：依課程內容設計操作、講授、見習、討論、角色扮演、口頭報告等來進行。

十二、學習輔導：透過學程諸多課程的安排，學生可同時接觸到校內課程教師的輔導，亦可接受農企業業師的實務指導，學習輔導管道多元化。

十三、就業輔導：專題研究可讓學生與農企業進行深入接觸，讓學生與農企業彼此可相互瞭解雙方的需求與能力，此舉將可強化學生畢業後之職場競爭力。

十四、學生學習成效：本學程的學生可同時接觸到校內課程教師的輔導，亦可接受農企業業師的實務指導，管理與實務並進的學習輔導作法，將可大為提升學生學習成效。

十五、跨院系協調機制：由本校管理學院成立食農產業管理學程委員會(以下簡稱本學程委員會)負責規劃及執行相關事宜。本學程委員會設置委員五~七人，遴聘參與本學程核心課程教學，且來自農學院、生命科學院、管理學院之專任教師組成之，任期一學年，由管理學院院長擔任召集人，並指定其中委員一人承辦相關業務及負責進行跨院系的協調工作。